



BOTÁNICO 2021

*Gualtallary, Tupungato, Valle de Uco, Mendoza.
1360-1385 m | 4462-4544 ft.*

Botánico

VINO DE PARAJE

Botánico es un vino blanco de paisaje. Proviene de nuestros viñedos en Gualtallary Monasterio, Valle de Uco, entre 1360 y 1385 metros de altura. La belleza escénica de los cerrillos se complementa con los típicos pastizales y flora de la zona como el coirón, la jarilla, el tomillo, la retama.

Juntos van dando paso a los viñedos que tratan de capturar la riqueza de estos suelos calcáreos y toda la biosfera, logrando algo único, irrepetible, que se expresa a través de este Chardonnay. Botánico es un vino de Paraje. Una combinación de suelo, clima y la vegetación típica del lugar que lo convierten en algo singular.

Sebastián Zuccardi



BOTÁNICO 2021

ORIGEN

Gualtallary, Tupungato, Valle de Uco, Mendoza.

1360-1385 m | 4462-4544 ft.

EL LUGAR

En el pedemonte de la Cordillera Frontal, a 1360 metros de altitud, este paraje de Gualtallary que conocemos como “Monasterio”, tiene un clima templado y árido: un auténtico desierto de altura. Ubicado en el pequeño valle al pie de las Lomas del Jaboncillo, sus pendientes y quebradas encierran un paisaje rico en chañares, espinillos y jarillas que crecen junto a las plantas de Chardonnay sobre suelos arenosos y calcáreos, con capas de caliche y piedra.

COSECHA

La 2021 fue una gran vendimia. Con clima fresco y húmedo, los racimos contaron con el tiempo necesario para poder alcanzar la madurez con un equilibrio perfecto de azúcar y acidez, y gran estructura. Nuestro trabajo minucioso de separación de parcelas y tipos de suelo para la cosecha nos permitió cosechar cada rincón de nuestros viñedos en el momento perfecto y, mostrar así, la gran diversidad que caracteriza al Valle de Uco.

VINIFICACIÓN

Selección de racimos. Prensado directo.

El 70% del vino fermentó con levaduras autóctonas e hizo su crianza en concreto mientras que el 30% restante fermentó y se crió en barricas usadas de roble francés, de 500 litros, sin tostar.

Sin fermentación maloláctica.

COMPOSICIÓN

VARIEDAD: 100% Chardonnay

ALCOHOL: 13% vol.

ACIDEZ TOTAL: 7,36 g/l

PH: 3,23

Sebastián Zuccardi, Winemaking Director
Laura Principiano, Head Winemaker